

## Rezept

# Ricotta-Gnocchi mit geschmolzenen Tomaten

Ein Rezept von Ricotta-Gnocchi mit geschmolzenen Tomaten, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Ricotta (ital. Frischkäse)	<b>100 g</b> Parmesan, frisch gerieben
<b>2</b> Eier (Größe M)	<b>175-200 g</b> Mehl (+ Mehl für die Arbeitsfläche)
Salz	Pfeffer
<b>500 g</b> Cocktailtomaten	<b>3-4 Zweige</b> Basilikum
<b>2-3</b> Knoblauchzehen	<b>6 EL</b> Olivenöl
<b>100 ml</b> Gemüsefond (aus dem Glas)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

## Zubereitung

1. Für die Gnocchi Ricotta, 75 g Parmesan, die Eier und 175 g Mehl in einer Schüssel gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse sollte fest und formbar sein, sonst noch etwas Mehl unterkneten. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche aus der Masse ca. 2 cm dicke Rollen formen, die Rollen in 2 cm kurze Stücke schneiden. Stücke mit einer Gabel leicht eindrücken.
2. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die Gnocchi hineingeben. Sobald das Wasser wieder kocht und die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, die Hitze reduzieren und die Gnocchi im siedenden (nicht kochenden) Wasser in 3-5 Min. gar ziehen lassen. Gnocchi mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.
3. Für die geschmolzenen Tomaten die Tomaten waschen und halbieren. Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und kleiner zupfen. Knoblauch schälen und klein würfeln. In einem breiten Topf 4 EL Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Tomaten ca. 2 Min. darin unter leichtem Rühren andünsten. Die Tomaten sollen weich sein, aber noch nicht ganz zerfallen. Gemüsefond dazugießen, erhitzen, salzen und pfeffern. Basilikum unterrühren.
4. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Gnocchi darin kurz anbraten, dann mit den Cocktailtomaten anrichten. Mit restlichem Parmesan bestreut servieren.